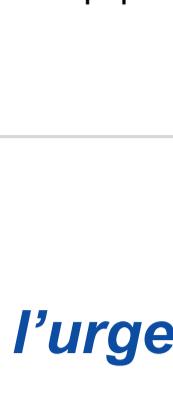


# Emmaüs Solidarité

## en action



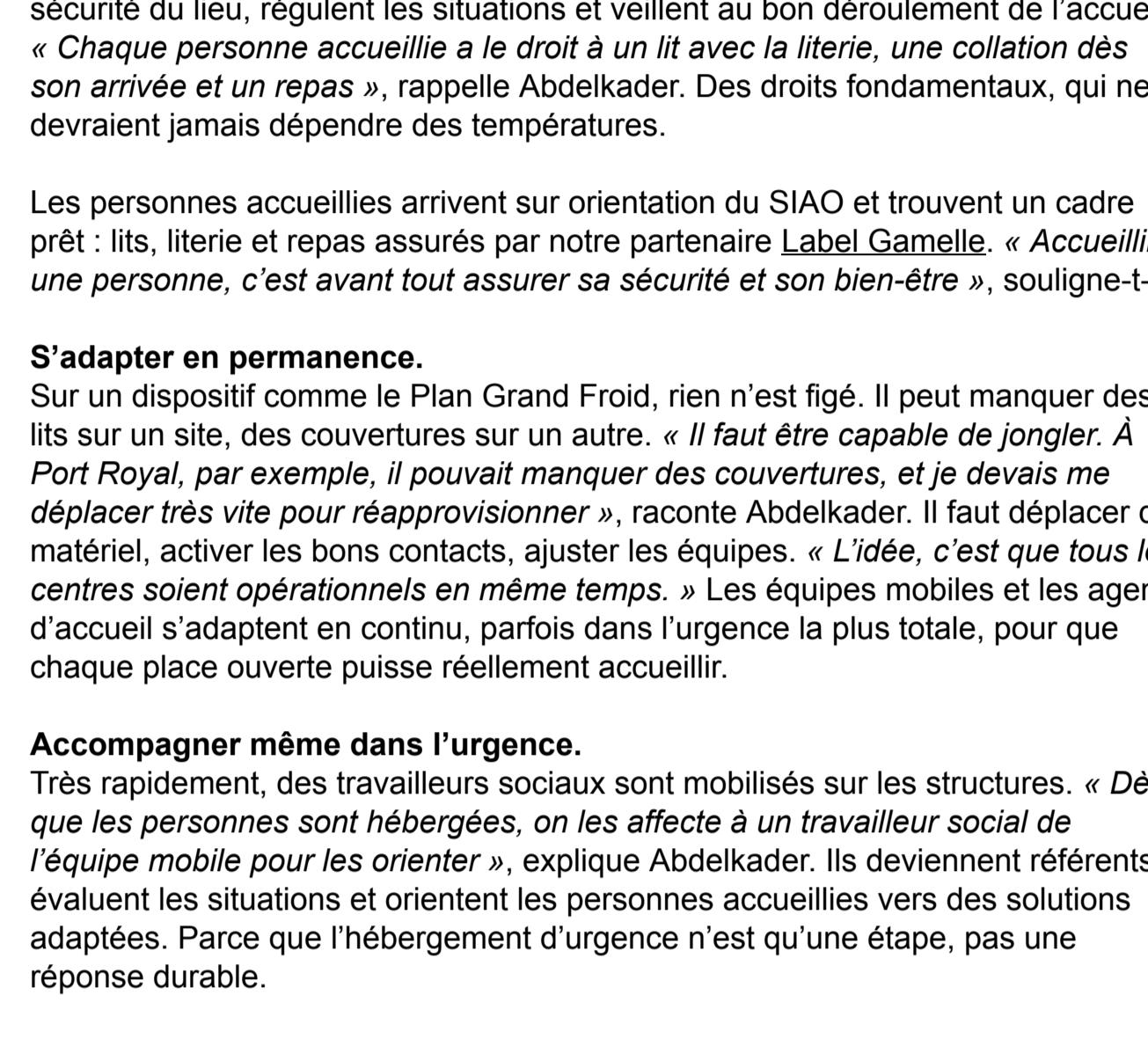
Tous les mois : des infos sur la solidarité. En action.

### Parce que la solidarité fait grandir et ouvre des possibles chaque jour.

Marie-France Eprinchard, Présidente d'Emmaüs Solidarité, Lotfi Ouanezar, directeur général, et l'ensemble des équipes vous souhaitent une belle et heureuse année 2026.

#### SUR LE TERRAIN

##### Plan Grand Froid : l'urgence à l'œuvre.



Ouvertures de sites d'hébergement en urgence face au grand froid, ici au gymnase Jean Sarrailh (Paris 5<sup>e</sup>) et dans une salle municipale du 15<sup>e</sup> arrondissement.

Les alertes se multipliaient depuis plusieurs jours, mais le Plan Grand Froid n'est finalement déclenché à Paris que le 28 décembre 2025. Pour Emmaüs Solidarité, il ne marque pas le début de l'action : il apporte des moyens supplémentaires à des équipes déjà pleinement mobilisées et préparées à répondre à l'urgence.

Dès l'annonce officielle, des lieux supplémentaires sont ouverts, équipés et sécurisés en quelques heures. Cette rapidité repose sur une organisation anticipée et une mobilisation permanente des équipes.

« Parfois, on a l'info le matin et l'après-midi on est déjà sur place », explique Abdelkader Al Yassini, coordinateur des auxiliaires socio-éducatifs de nuit. « Ce n'est pas du hasard, c'est de l'anticipation. Il faut être opérationnel à 100 % dès que l'on reçoit l'information. » Cette capacité à agir vite est le fruit d'un engagement de terrain constant et d'une préparation menée bien en amont.

#### Transformer un lieu en espace d'accueil.

L'ouverture du gymnase Jean Sarrailh illustre cette capacité à agir vite. En cinq heures seulement, le site devient opérationnel : lits montés, literie complète, espaces organisés, équipes mobilisées. « On veut que dans deux à trois heures qui suivent l'info, tout soit opérationnel sur le terrain », explique Abdelkader. Sur le terrain, les équipes s'adaptent à des structures parfois inconnues, avec leurs contraintes de circulation, de sécurité et de configuration des espaces.

#### Les équipes mobiles, au cœur du dispositif.

Dès l'ouverture, les équipes mobiles sont en première ligne. Elles assurent la sécurité du lieu, régulent les situations et veillent au bon déroulement de l'accueil. « Chaque personne accueillie a le droit à un lit avec la literie, une collation dès son arrivée et un repas », rappelle Abdelkader. Des droits fondamentaux, qui ne devraient jamais dépendre des températures.

Les personnes accueillies arrivent sur orientation du SIAO et trouvent un cadre prêt : lits, literie et repas assurés par notre partenaire **Label Gamelle**. « Accueillir une personne, c'est avant tout assurer sa sécurité et son bien-être », souligne-t-il.

#### S'adapter en permanence.

Sur un dispositif comme le Plan Grand Froid, rien n'est figé. Il peut manquer des lits sur un site, des couvertures sur un autre. « Il faut être capable de jongler. À Port Royal, par exemple, il pouvait manquer des couvertures, et je devais me déplacer très vite pour réapprovisionner », raconte Abdelkader. Il faut déplacer du matériel, activer les bons contacts, ajuster les équipes. « L'idée, c'est que tous les centres soient opérationnels en même temps. » Les équipes mobiles et les agents d'accueil s'adaptent en continu, parfois dans l'urgence la plus totale, pour que chaque place ouverte puisse réellement accueillir.

#### Accompagner même dans l'urgence.

Très rapidement, des travailleurs sociaux sont mobilisés sur les structures. « Dès que les personnes sont hébergées, on les affecte à un travailleur social de l'équipe mobile pour les orienter », explique Abdelkader. Ils deviennent référents, évaluent les situations et orientent les personnes accueillies vers des solutions adaptées. Parce que l'hébergement d'urgence n'est qu'une étape, pas une réponse durable.

Chaque matin, Abdelkader fait le point avec le 115 : il leur communique le nombre exact de personnes présentes dans chaque structure. L'objectif est clair : s'assurer que les places ouvertes soient utilisées au maximum. Parfois, certaines personnes ne se présentent pas, et le 115 envoie alors de nouvelles personnes pour combler ces places. Cette coordination quotidienne vise à ne laisser aucune place vide pendant que des personnes dorment encore dehors.

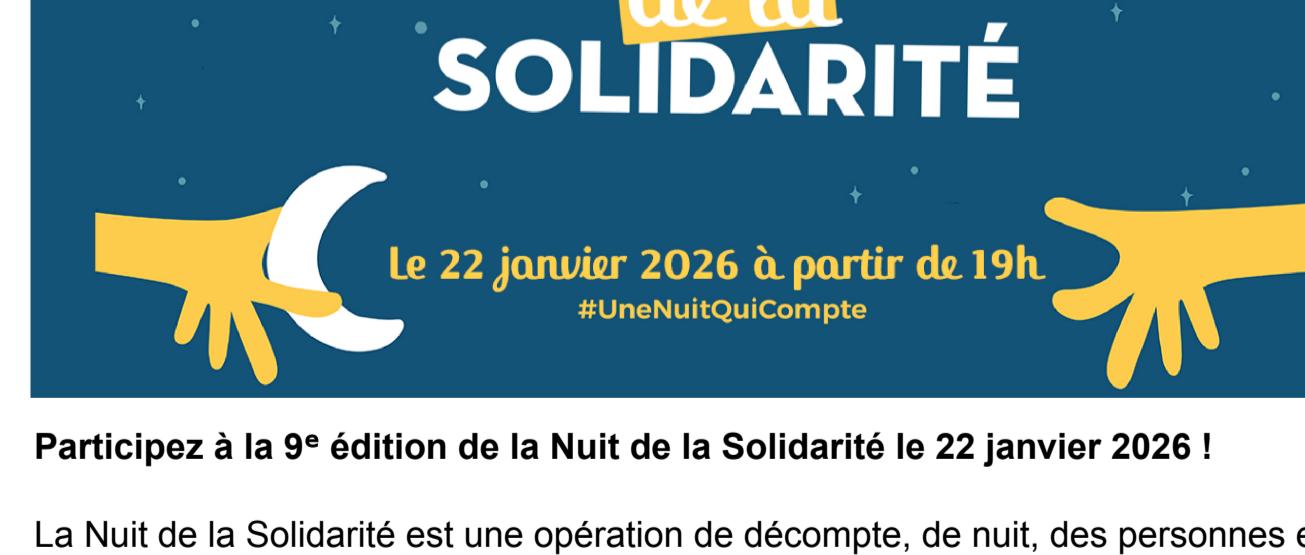
#### Une mobilisation qui va au-delà du froid.

L'action d'Emmaüs Solidarité ne s'arrête pas lorsque le Plan Grand Froid se termine. L'association continue de répondre aux sollicitations et aux situations d'urgence pour mettre des personnes à l'abri et les accompagner dignement, 365 jours par an.

Mais l'urgence hivernale ne doit pas masquer les besoins structurels : ouvrir des places ponctuelles ne suffit pas. L'association continuera à demander des ouvertures de places adaptées et pérennes en matière d'hébergement et de logement, car la rue n'est pas un lieu de vie. La question des personnes sans abri doit devenir une cause nationale. **Le combat pour la dignité et l'inclusion ne se limite pas à l'hiver : il se mène toute l'année.**

#### AVEC LES ÉQUIPES

##### Une galette qui a du sens.



Mariama, salariée du dispositif Premières Heures, prépare une galette des rois à l'atelier UNI-ES, dans le 19<sup>e</sup> arrondissement de Paris, le 13 janvier 2026.

Dans l'atelier de transformation alimentaire du 19<sup>e</sup> arrondissement de Paris, l'odeur du beurre chaud se mêle à celle de l'amande. En ce matin d'hiver, les gestes sont précis, appliqués. Mariama étale la pâte, Maryam s'active autour du broyeur à pain, Evelyne supervise. Ici, on ne fabrique pas seulement des galettes des rois : on construit des parcours, on redonne confiance, on transforme l'inutile en opportunité. Bienvenue chez UNI-ES, chantier d'insertion porté par Emmaüs Solidarité.

#### Un projet engagé, du sens dans chaque recette.

Née d'une volonté de concilier lutte contre le gaspillage alimentaire, économie circulaire et insertion professionnelle, UNI-ES est une marque de confitures et de biscuits fabriqués à partir d'inventus alimentaires. Fruits et légumes non écoulés, pains de la veille, produits à date courte : tout est collecté, trié, transformé avec soin pour devenir des produits gourmands et porteurs de sens.

« UNI-ES, c'est un projet de transformation alimentaire qui s'inscrit pleinement dans les valeurs d'Emmaüs Solidarité », explique Audrey, directrice du Pôle Compétences. « On est sur une chaîne de solidarité complète : de la collecte des inventus à la fabrication, en passant par l'accompagnement des personnes en grande précarité vers l'emploi. »

#### La galette des rois, une idée née d'un surplus... et d'une opportunité.

À l'origine, UNI-ES produisait essentiellement des confitures et des biscuits. Puis, à la fin de l'année 2025, un ingrédient arrive en grande quantité : de la pâte d'amande en date courte. L'idée de la galette des rois s'impose naturellement.

« Faire des galettes, c'est aussi permettre aux salariés d'évoluer, de développer de nouvelles compétences, notamment en pâtisserie », souligne Audrey. Une montée en compétences concrète, valorisante, qui s'inscrit dans le cœur de la mission d'insertion.

Pour le mois de janvier, ce sont entre 1 200 et 1 400 galettes qui sortent de l'atelier. Une production artisanale, exigeante, avec une recette entièrement faite maison : pâte feuilletée, crème d'amande, assemblage... rien n'est laissé au hasard.

#### Dans les coulisses de la fabrication.

« La pâte, encadrante, technique et pédagogique, détaillera les étapes : la détragée avec le beurre. Dans la pâte, on ajoute de la chapelure issue du pain rassis. Ça dépare du croquant, un goût d'insertion. » Le pain, c'est ce qui passe entre les mains de Maryam, salariée du chantier d'insertion : « Je coupe le pain, puis je l'assaissonne avec une machine, puis je l'enfarine pour que ça soit suffisamment fin. »

Dans la crème d'amande, on incorpore la pâte d'amande en date courte. Rien ne se perd, tout se transforme. Mariama, salariée du Dispositif Premières Heures, se transforme également. « J'ai appris à faire des galettes, à faire des confitures, à faire des biscuits. »

Chaque pâte à trois millimètres est un apprenant avantage. Les cercles de formation sont nombreux, et les personnes qui les transforment.

#### Un tremplin vers l'emploi, adapté à chacun.

UNI-ES accueille des personnes qui ont des difficultés à intégrer le marché du travail. Les dispositifs sont variés : de 6 à 72 heures par mois, avec des horaires très flexibles. Une première étape de 4 à 72 heures par mois, avec des codes du monde professionnel.

D'autres salariés intégreront le chantier d'insertion classique, avec des contrats de 26 heures par semaine, renouvelables jusqu'à 24 mois. « On, a de la formation, renouvelée, en français, en numérique. Il faut savoir calculer des doses, comprendre des consignes, gagner en autonomie », précise Audrey. Des immersions professionnelles peuvent aussi être mises en place pour préparer les salariés à leur futur.

Le résultat est clair : accompagner chaque personne jusqu'à ce qu'elle soit prête à rejoindre un marché de l'emploi, adapté à ses besoins.

#### Une galette des rois, jusque au point de vente.

Les galettes UNI-ES sont vendues dans les boutiques DE MAIS, partenaires du projet. Une collaboration très simple, autour d'un échange de matériel et de produits de la veille de la vente contre le prix réduit le lendemain, offrant une seconde chance aux inventus... et aux personnes qui les transforment.

#### Et après la galette ?

« On se débrouille pour Pâques », glisse Evelyne. Le chocolat a été réservé. De nouvelles recettes sont à l'œuvre. Des nouveaux apprentissages sont à venir.

« Chez UNI-ES, chaque saison est une opportunité de créer, de transmettre et d'avancer. »

#### Dans les coulisses de la fabrication.

« La pâte, encadrante, technique et pédagogique, détaillera les étapes : la détragée avec le beurre. Dans la pâte, on ajoute de la chapelure issue du pain rassis. Ça dépare du croquant, un goût d'insertion. » Le pain, c'est ce qui passe entre les mains de Maryam, salariée du chantier d'insertion : « Je coupe le pain, puis je l'assaissonne avec une machine, puis je l'enfarine pour que ça soit suffisamment fin. »

Dans la crème d'amande, on incorpore la pâte d'amande en date courte. Rien ne se perd, tout se transforme. Mariama, salariée du Dispositif Premières Heures, se transforme également. « J'ai appris à faire des galettes, à faire des confitures, à faire des biscuits. »

Chaque pâte à trois millimètres est un apprenant avantage. Les cercles de formation sont nombreux, et les personnes qui les transforment.

#### Un tremplin vers l'emploi, adapté à chacun.

UNI-ES accueille des personnes qui ont des difficultés à intégrer le marché du travail. Les dispositifs sont variés : de 6 à 72 heures par mois, avec des horaires très flexibles. Une première étape de 4 à 72 heures par mois, avec des codes du monde professionnel.

D'autres salariés intégreront le chantier d'insertion classique, avec des contrats de 26 heures par semaine, renouvelables jusqu'à 24 mois. « On, a de la formation, renouvelée, en français, en numérique. Il faut savoir calculer des doses, comprendre des consignes, gagner en autonomie », précise Audrey. Des immersions professionnelles peuvent aussi être mises en place pour préparer les salariés à leur futur.

Le résultat est clair : accompagner chaque personne jusqu'à ce qu'elle soit prête à rejoindre un marché de l'emploi, adapté à ses besoins.

#### Une galette des rois, jusque au point de vente.

Les galettes UNI-ES sont vendues dans les boutiques DE MAIS, partenaires du projet. Une collaboration très simple, autour d'un échange de matériel et de produits de la veille de la vente contre le prix réduit le lendemain, offrant une seconde chance aux inventus... et aux personnes qui les transforment.

#### Et après la galette ?

« On se débrouille pour Pâques », glisse Evelyne. Le chocolat a été réservé. De nouvelles recettes sont à l'œuvre. Des nouveaux apprentissages sont à venir.

« Chez UNI-ES, chaque saison est une opportunité de créer, de transmettre et d'avancer. »

#### Dans les coulisses de la fabrication.

« La pâte, encadrante, technique et pédagogique, détaillera les étapes : la détragée avec le beurre. Dans la pâte, on ajoute de la chapelure issue du pain rassis. Ça dépare du croquant, un goût d'insertion. » Le pain, c'est ce qui passe entre les mains de Maryam, salariée du chantier d'insertion : « Je coupe le pain, puis je l'assaissonne avec une machine, puis je l'enfarine pour que ça soit suffisamment fin. »

Dans la crème d'amande, on incorpore la pâte d'amande en date courte. Rien ne se perd, tout se transforme. Mariama, salariée du Dispositif Premières Heures, se transforme également. « J'ai appris à faire des galettes, à faire des confitures, à faire des biscuits. »

Chaque pâte à trois millimètres est un apprenant avantage. Les cercles de formation sont nombreux, et les personnes qui les transforment.

#### Un tremplin vers l'emploi, adapté à chacun.

UNI-ES accueille des personnes qui ont des difficultés à intégrer le marché du travail. Les dispositifs sont variés : de 6 à 72 heures par mois, avec des horaires très flexibles. Une première étape de 4 à 72 heures par mois, avec des codes du monde professionnel.

D'autres salariés intégreront le chantier d'insertion classique, avec des contrats de 26 heures par semaine, renouvelables jusqu'à 24 mois. « On, a de la formation, renouvelée, en français, en numérique. Il faut savoir calculer des doses, comprendre des consignes, gagner en autonomie », précise Audrey. Des immersions professionnelles peuvent aussi être mises en place pour préparer les salariés à leur futur.

Le résultat est clair : accompagner chaque personne jusqu'à ce qu'elle soit prête à rejoindre un marché de l'emploi, adapté à ses besoins.

#### Une galette des rois, jusque au point de vente.

Les galettes UNI-ES sont vendues dans les boutiques DE MAIS, partenaires du projet. Une collaboration très simple, autour d'un échange de matériel et de produits de la veille de la vente contre le prix réduit le lendemain, offrant une seconde chance aux inventus... et aux personnes qui les transforment.

#### Et après la galette ?

« On se débrouille pour Pâques », glisse Evelyne. Le chocolat a été réservé. De nouvelles recettes sont à l'œuvre. Des nouveaux apprentissages sont à venir.

« Chez UNI-ES, chaque saison est une opportunité de créer, de transmettre et d'avancer. »

#### Dans les coulisses de la fabrication.

« La pâte, encadrante, technique et pédagogique, détaillera les étapes : la détragée avec le beurre. Dans la pâte, on ajoute de la chapelure issue du pain rassis. Ça dépare du croquant, un goût d'insertion. » Le pain, c'est ce qui passe entre les mains de Maryam, salariée du chantier d'insertion : « Je coupe le pain, puis je l'assaissonne avec une machine, puis je l'enfarine pour que ça soit suffisamment fin. »

Dans la crème d'amande, on incorpore la pâte d'amande en date courte. Rien ne se perd, tout se transforme. Mariama, salariée du Dispositif Premières Heures, se transforme également. « J'ai appris à faire des galettes, à faire des confitures, à faire des biscuits. »

Chaque pâte à trois millimètres est un apprenant avantage. Les cercles de formation sont nombreux, et les personnes qui les transforment.

#### Un tremplin vers l'emploi, adapté à chacun.

UNI-ES accueille des personnes qui ont des difficultés à intégrer le marché du travail. Les dispositifs sont variés : de 6 à 72 heures par mois, avec des horaires très flexibles. Une première étape de 4 à 72 heures par mois, avec des codes du monde professionnel.

D'autres salariés intégreront le chantier d'insertion classique, avec des contrats de 26 heures par semaine, renouvelables jusqu'à 24 mois. « On, a de la formation, renouvelée, en français, en numérique. Il faut savoir calculer des doses, comprendre des consignes, gagner en autonomie », précise Audrey. Des immersions professionnelles peuvent aussi être mises en place pour préparer les salariés à leur futur.

Le résultat est clair : accompagner chaque personne jusqu'à ce qu'elle soit prête à rejoindre un marché de l'emploi, adapté à ses besoins.

#### Une galette des rois, jusque au point de vente.

Les galettes UNI-ES sont vendues dans les boutiques DE MAIS, partenaires du projet. Une collaboration très simple, autour d'un échange de matériel et de produits de la ve

